

Varkensstoof met appel

(4 personen)

Ingrediënten:

- 500 g hamlappen
- 50 g boter
- 2 el tomatenpuree
- 2 el mosterd
- 1 el paprikapoeder
- 2 laurierblaadjes
- 3 takjes tijm
- nootmuskaat, kaneel, kruidnagelpoeder
- 2 appeltjes in partjes

Bereiding:

- Dep de hamlappen droog en bestrooi met zout en peper. Verhit de boter in een braadpan en bak hierin de hamlappen aan beide kanten goed aan op middelhoge stand.

- Voeg de tomatenpuree, mosterd, paprikapoeder en kruiden toe en roer door. Warm het geheel even door en blus af met 400 ml water. Voeg de laurierblaadjes en tijm toe en laat de hamlappen afgedekt 2-3 uur stoven op een lage stand. Roer regelmatig door.
- Stoof het laatste half uur zonder deksel, zodat het vocht wat kan verdampen. Voeg dan ook de partjes appel toe. Breng op smaak met zout en peper.

Lekker met aardappelpuree en sperziebonen.

